

Nazwa zajęć:	Diety niekonwencjonalne	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Unconventional diets		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-21_19

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet niekonwencjonalnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyści i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych, w różnych jednostkach chorobowych oraz w grupach o szczególnych wymaganiach żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej. Paleolityczny model żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych. Krytyczny przegląd literatury odnośnie wybranych diet niekonwencjonalnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, karty pracy, sprawozdanie z prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%; ocena z wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – 30%; ocena zadań projektowych na zdefiniowany temat – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Adamo P., C. Whitney C.: Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa 1999. 2. Dukan P.: Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London 2011. 3. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka, Warszawa 2010. 4. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition i inne.		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	K_U05	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Etnodietetyka	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Ethnodietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-22_19

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych, etnicznych, związanych z religią i przynależnością do określonej społeczności na sposób żywienia.</p> <p>Wykłady: Kuchnie narodowe i etniczne jako produkt kulturowy. Religie wpływające na zwyczaje żywieniowe. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych, w tym żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, meksykańskiej, rastafariańskiej, śródziemnomorskiej, Ameryki Łacińskiej. Problemy zdrowotne związane z dietami etnicznymi. Niekonwencjonalne źródła żywienia – jadalne owady.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; Liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, konsultacje, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki</td> <td>Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta
Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego i analizy studium przypadku			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniane są: egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy; sprawozdania z materiału omawianego na ćwiczeniach oraz zaliczenie typu case-study. Warunkiem koniecznym do zaliczenia jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna – (case-study) 40%, sprawozdania indywidualne lub grupowe – 10%.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław. Sue DW, Sue D. (2007): Counseling the Culturally Diverse: Theory and Practice. 5th ed, J. Willey & Sons, New York. Goody CM, Drago L (2010): Cultural Food Practices. American Dietetic Association, Chicago. Journal of Ethnic Foods. 			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	K_U05	3
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	K_U07	2
Kompetencje – K2	posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet therapy in metabolic and endocrine disorders		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-23_19

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w jednostkach chorobowych, dla których brak standardowych metod dietoterapii. Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych.</p> <p>Wykłady: Zasady leczenia dietetycznego w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD), otyłości, cukrzycy, zespołu policystycznych jajników, cukrzycy, dyslipidemii, hiperurykemii i dnie moczanowej, chorobach tarczycy, wrodzonych wadach oraz insulinooporności.</p> <p>Ćwiczenia: mają charakter dyskusji w oparciu o aktualną literaturę naukową, dotyczącą leczenia dietetycznego schorzeń omawianych na wykładach.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia, liczba godzin 20		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, dyskusja, uczenie w oparciu o problem, burza mózgów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, żywienia człowieka i dietetyki		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	Umiejętności: U1 – potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych U2 – potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych U3 – potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	Kompetencje: K1 – ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, ocena przygotowania do zajęć, udziału w dyskusji oraz umiejętności wyciągania i formułowania wniosków		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne. Protokół ocen, które student uzyskał za przygotowanie do zajęć i udział w dyskusji na ćwiczeniach.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacji efektów kształcenia dokonuje się w oparciu o: 1/ ocenę z ćwiczeń (50 pkt), 2/egzamin (50 pkt) – maksymalnie 100 pkt. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Payne A, Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 3. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Wyd Edra Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 4. Ronan O'Neill Richard Murphy (2018): Crash Course – endokrynologia wyd.4 Red. wyd. pol. Andrzej Lewiński Wyd. Edra Urban & Partner Wydawnictwo Wrocław. 5. Kushner RF, Lawrence V, Kumar S. (2017): Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny. Red. wyd. pol. Olszanecka-Glinianowicz Medipage, Warszawa.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	K_U01, K_U03	1
Umiejętności – U2	potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych	K_U02	3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	K_U04, K_U07	3
Kompetencje – K1	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diet therapy of cardiovascular diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-24_19

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu wybranych chorób sercowo-naczyniowych oraz umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji dietoterapii w tych chorobach. Wykłady: 1. Dietoterapia niedokrwiennej choroby serca. 2. Żywność po zawale. 3. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym i niewydolności serca. 4. Choroby naczyń mózgowych i zaburzenia krzepnięcia. 5. Żyłaki kończyn dolnych, odbytu i przełyku – postępowanie dietetyczne. Ćwiczenia: Praktyczne wykorzystanie wiedzy zdobytej na wykładzie. Planowanie od postaw postępowania dietetycznego w wybranych chorobach sercowo-naczyniowych – studium przypadku.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja multimedialna; ćwiczenia: indywidualna oraz zespołowa praca studentów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz jego zapotrzebowaniu na składniki odżywcze i ich wpływie na organizm; wiedza w zakresie planowania jadłospisów dla osób zdrowych; podstawowa wiedza dotycząca prewencji chorób serca a także znaczenie i podstawowa rola kluczowych składników odżywczych i grup produktów w dietoprofilaktyce w/w			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych W2 – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo-naczyniowych U2 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w opiece nad pacjentem z wybraną chorobą sercowo-naczyniową</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych W2 – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo-naczyniowych U2 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w opiece nad pacjentem z wybraną chorobą sercowo-naczyniową
Wiedza: W1 – zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych W2 – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo-naczyniowych U2 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w opiece nad pacjentem z wybraną chorobą sercowo-naczyniową		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 50% Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Harton A et al. (2008). Diet and cardiovascular diseases in the older adults in. Johan P. Uster (eds.) Research trends in nutrition for the middle aged and elderly. Nova Science Publishers Inc., New York.
- Gajewska D. (red.) (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Urban & Partner, Wrocław.
- Włodarek D. i wsp., (2014): Dietoterapia. Wyd. Lek. PZWL Warszawa.
- Jarosz M. (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
- Uaktualnione stanowisko ESC dotyczące stosowania podwójnej terapii przeciwpłytkowej w chorobie wieńcowej w 2017 roku, przygotowane we współpracy z EACTS. Kardiologia Polska 2017; 75, 12: 1217–1299.
- Wytyczne ESC/EAS dotyczące leczenia zaburzeń lipidowych w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 11: 1234–1318.
- Wytyczne ESC dotyczące diagnostyki i leczenia ostrej i przewlekłej niewydolności serca w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 10: 1037–1147.

8. Wytyczne ESC dotyczące rozpoznawania i leczenia chorób tętnic obwodowych w 2017 roku, przygotowane we współpracy z ESVS. Kardiologia Polska 2017; 75, 11: 1065–1160. 1. Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936. 2. Wytyczne ESC dotyczące postępowania w stabilnej chorobie wieńcowej w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. X: 243–318. 3. Wytyczne ESH/ESC dotyczące postępowania w nadciśnieniu tętniczym w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. III: 27–118.
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych	K_W02	2
Wiedza – W2	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi;	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoterapii chorób układu krążenia	K_U01	2
Umiejętność – U2	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietotherapy of genito-urinary system diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-25_19

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi żywienia osób z chorobami układu moczowo-płciowego.</p> <p>Wykłady: Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu płciowego i z przewlekłą chorobą nerek w okresie leczenia zachowawczego, w czasie dializ i po transplantacji nerki. Specyficzne problemy występujące w terapii dietetycznej pacjentów z przewlekłą chorobą nerek: powikłania mineralne i kostne, hiperlipidemia, hiperkaliemia, nadciśnienie tętnicze, współistnienie schorzeń przewodu pokarmowego.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadków - przedstawienie indywidualnych pacjentów ze schorzeniami i zaburzeniami omawianymi na wykładach: analiza ich dotychczasowego sposobu żywienia, opis stanu klinicznego (parametry biochemiczne, inne wyniki badań), przyjmowane leki, ustalenie celów postępowania dietetycznego i parametrów planowanych diet na podstawie aktualnych zaleceń oraz propozycja postępowania dietetycznego. Dyskusja dotycząca problemów w dietoterapii poszczególnych przypadków.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 15; b) Wykłady; liczba godzin 5		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego U2 – potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego U 3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</p>	<p>Kompetencje: K1 - jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego K2 - jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny, przygotowanie analiz zdefiniowanego problemu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów projektów		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium; sala ze sprzętem komputerowym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D. (2014) Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa.			

2. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York.
3. Prevention and treatment of protein energy wasting in chronic kidney disease patients: a consensus statement by the International Society of Renal Nutrition and Metabolism. Ikizler TA, Cano NJ, Franch H, Fouque D, Himmelfarb J, Kalantar-Zadeh K, Kuhlmann MK, Stenvinkel P, TerWee P, Teta D, Wang AY, Wanner C; International Society of Renal Nutrition and Metabolism. *Kidney Int.* 2013 Dec;84(6):1096-107.
4. EBPG guideline on nutrition. Fouque D, Vennegoor M, ter Wee P, Wanner C, Basci A, Canaud B, Haage P, Konner K, Kooman J, Martin-Malo A, Pedrini L, Pizzarelli F, Tattersall J, Tordoir J, Vanholder R. *Nephrol Dial Transplant.* 2007 May;22 Suppl 2:ii45-87.
5. European best practice guidelines for peritoneal dialysis. 8 Nutrition in peritoneal dialysis. Dombros N, Dratwa M, Feriani M, Gokal R, Heimbürger O, Krediet R, Plum J, Rodrigues A, Selgas R, Struijk D, Verger C; EBPG Expert Group on Peritoneal Dialysis. *Nephrol Dial Transplant.* 2005 Dec;20 Suppl 9:ix28-ix33.
6. Nutrition care for renal transplant recipients: an evaluation of service delivery and outcomes. Orazio L, Chapman J, Isbel NM, Campbell KL. *J Ren Care.* 2014 Jun;40(2):99-106.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensusum (konsultacje, egzaminy) – liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U03	2
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietytyki i nefrologii	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Dietetyka geriatryczna	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Geriatric dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-26_19

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z postępowaniem dietetycznym u osób starszych. Wykłady: Odrębność postępowania dietetycznego w schorzeniach u osób w wieku podeszłym, Niedożywienie w wieku podeszłym i zespół słabości – etiologia, postępowanie dietetyczne. Cukrzyca i otyłość w wieku podeszłym – postępowanie dietetyczne. Choroby neurodegeneracyjne - postępowanie dietetyczne. Żywnienie w chorobach oczu (zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma). Ćwiczenia: Kompleksowa ocena geriatryczna: MNA, Skrócony test sprawności umysłowej - AMTS, Geriatryczna skala oceny depresji, Skala Katza, Skala Lawtona, Skala Barthela, Skala oceny stanu psychicznego – MMSE, NRS-2002. Analiza przypadków, opracowanie strategii postępowania dietetycznego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, wywiady z pacjentami, prezentację przypadków			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym W2 – zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej U2 – potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach diety zależnych u osób starszych K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym W2 – zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.	Umiejętności: U1 – potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej U2 – potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	Kompetencje: K1 – jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach diety zależnych u osób starszych K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym W2 – zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.	Umiejętności: U1 – potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej U2 – potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	Kompetencje: K1 – jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach diety zależnych u osób starszych K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładowej i ćwiczeń			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 80%, ocena z ćwiczeń – 20%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, praca z pacjentem w terenie			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marchewka i wsp. Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013 2. Grodzicki i wsp. Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. ViaMedica. Gdańsk 2006 			
UWAGI				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3
Wiedza – W2	zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3
Umiejętności – U1	potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej	K_U01, K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	K_U01, K_U05	3
Kompetencje – K1	jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach diety zależnych u osób starszych	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Psychologia społeczna	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Social psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-27_19

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii społecznej oraz społecznych przyczyn i skutków zachowania człowieka .</p> <p>Wykłady: Wprowadzenie do psychologii społecznej. Metodologia badań. Motywy i przekonania społeczne. Poznanie społeczne. Spostrzeganie społeczne. Dysonans poznawczy. Wpływ społeczny.</p> <p>Ćwiczenia: Moralność. Miłość i szczęście. Atrakcyjność interpersonalna. Psychologiczne różnice między kobietami i mężczyznami. Grupy społeczne i władza. Agresja i prospołeczność. Stereotypy.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychicznych determinujących zachowania człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej</p> <p>W2 – rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka</p> <p>U2 – potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym</p> <p>K2 – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: przygotowanie w zespołach prezentacji na wskazany przez wykładowcę temat, zaprezentowanie jej na zajęciach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: prezentacje zaliczeniowe w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu – 50%, ocena prezentacji – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wojciszke B. (2011): Psychologia społeczna. Wyd. Scholar, Warszawa. 2. Aronson E., Wilson TD, Akert R.M. (2002): Psychologia społeczna – serce i umysł. Wydawnictwo Zysk i S-ka , Poznań. 3. Hamer H. (2005): Psychologia Społeczna – teoria i praktyka. Wydawnictwo DIFIN, Warszawa. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej	K_W03	1
Wiedza – W2	rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich	K_W03	1
Umiejętności – U1	analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka	K_U02	1
Umiejętności – U2	potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym	K_K02	1
Kompetencje – K2	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Metodologia badań żywieniowych	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Methodology of nutritional research		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-28_19

Koordynator zajęć:	
Prowadzący zajęcia:	
Jednostka realizująca:	
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu nauk żywieniowych</p> <p>Wykłady: Metodologia badań - zagadnienia ogólne - historyczna analiza roli poznania naukowego, obserwacja naukowa, skale pomiarowe. Planowanie, organizacja i realizacja badań naukowych, rodzaje i źródła błędów w planowaniu i realizacji badań. Kontrola czynników zakłócających w żywieniowych badaniach naukowych. Dobór osób do badań żywieniowych - aspekty jakościowe i ilościowe. Walidacja i standaryzacja metod i narzędzi badawczych, opracowanie dokumentów badania. Etyczne aspekty badań żywieniowych, w tym badań eksperymentalnych - zgoda komisji bioetycznej. Etyczne aspekty stosowania placebo w eksperymentach żywieniowych. Ocena jakości badań naukowych - praktyczne aspekty badań - medycyna oparta na faktach, żywienie oparte na faktach, dietetyka oparta na faktach. Badania żywieniowe kontrolowane – rola w poznaniu etiologii chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Formułowanie celu i hipotez badania. Dobór próby do badań, ocena reprezentatywności próby. Narzędzia badawcze – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności, graficzna interpretacja danych. Sposób analizy wyników badań żywieniowych w zależności od rozkładu zmiennych. Standaryzacja danych badań żywieniowych ze względu na wartość energetyczną diety. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Urozmaicenie diety – problemy metodologiczne i aspekty praktyczne. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia oraz ocena interakcji w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 20;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych</p> <p>Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych, dyskusja</p>
---------------------	--

Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka, sposobie prowadzenia badań epidemiologicznych, szacowaniu ryzyka chorób w zależności od czynników żywieniowych.
---	---

Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze</td> <td>Kompetencje: K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	Kompetencje: K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej
Wiedza: W1 – zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	Kompetencje: K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Wykłady: egzamin pisemny</p> <p>Ćwiczenia: pisemne kolokwia, obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywanie i prezentacja projektów, praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań</p>
---	---

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne prace zaliczeniowe z części wykładowej i ćwiczeń
--	--

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe – 50%
--	---

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa
---------------------------	----------------------------------

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.
--	---

5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
 6. Wądołowska L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4h), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W02, K_W5	2
Wiedza – W2	zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	K_W4, K_W8	2
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	K_U02	2
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2
Kompetencje – K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K04	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-31_19

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad oraz etapów przygotowania pracy magisterskiej oraz monitorowanie etapów jej realizacji na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: zasady planowania realizacji pracy magisterskiej, precyzowania celu i zakresu pracy oraz organizowania warsztatu eksperymentalnego, w tym doboru grupy badanej, metod badawczych (metod pomiaru), przeprowadzenia eksperymentu badawczego. Kształtowanie umiejętności prawidłowego zbierania danych literaturowych na temat problemu badawczego oraz krytycznego ich zastosowania w trakcie realizacji pracy. Monitorowanie realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie wśród studentów umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania, w tym w planowaniu własnej kariery zawodowej i umiejętności współpracy z ekspertami, również z innych dziedzin.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników własnych, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze U3 – potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 – jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze U3 – potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 – jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego
Wiedza: W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze U3 – potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 – jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002.			

2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009.
3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011.
4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W07, K_W08	3
Umiejętności – U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U02, K_U03, K_U06	3
Umiejętności – U2	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze	K_U01, K_U02, K_U03	3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej	K_U07, K_U08	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
Kompetencje – K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu dla dzieci	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional practice in the children hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-32_19

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej w szpitalu dla dzieci. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych.</p> <p>Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 50 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie oświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym).</p> <p>Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.</p>			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopiśmie U3 – potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia K2 – jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopiśmie U3 – potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	Kompetencje: K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia K2 – jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej
Wiedza: W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopiśmie U3 – potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	Kompetencje: K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia K2 – jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę			
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dzieci/ oddział dziecięcy			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. 			
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02	3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych	K_U02, K_U03, K_U05	3
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08	3
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02	3
Kompetencje – K2	jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy